Настоящий самогон

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Все наслышаны о разнице между самогоном, сделанным «для себя» и самогоном «на продажу», но только немногим из нас довелось оценить настоящий вкус первого. Эта книга поможет читателю самостоятельно изготовить самые разные алкогольные напитки «для себя» – самогон, водку, наливки, ликеры и др.

В книге собраны рецепты и подробно описана технология приготовления домашних алкогольных напитков, начиная от водок наших прапрадедов и кончая ликерами и наливками современных хозяек, искушенных в тончайших ароматах марочных винно-водочных изделий.

- Илья Мельников
  - Простейшие перегонные аппараты
  - Технология приготовления самогона
    - Исходное сырье
    - Сбраживание сусла
    - Перегонка
    - Очистка самогона
    - Облагораживание самогона
    - Подцвечивание самогона
  - Рецепты приготовления самогона
    - Самогон за 3 часа
    - Самогон за 1 сутки
    - Самогон сахарный
    - Сладкий самогон из вишни
    - Самогон из фруктово-ягодного сока
    - Виноградный самогон
    - Грушевый самогон
    - Изюмный самогон
    - Картофельный самогон
    - Пшеничный самогон
    - Хлебный самогон
    - Свекольный самогон
    - Рябиновый самогон
    - Яблочный самогон
  - Домашние вина
    - Приготовление вина
  - Рецепты вин
    - Вино из яблок
    - Вино из винограда
    - Вино из рябины

- Вино из малины, клубники, черники, красной смородины, крыжовника
- Вино из слив

Илья Мельников
Настоящий самогон

Простейшие перегонные аппараты

За многие годы самогоноварения народные умельцы и рационализаторы придумали огромное количество перегонных аппаратов от самых простых до технически сложных.

На рис.1 изображен самый простой перегоныый аппарат, который состоит всего из трех главных элементов и одного вспомогательного. Итак, нужно взять кастрюлю подходящей емкости, подобрать маленькую миску или глубокую тарелку, которая бы вошла в кастрюлю с зазором 20 мм от ее стенок. Затем нужно подобрать эмалированный или алюминиевый таз, которым можно было бы накрыть кастрюлю. При этом необходимо обеспечить одно условие – чтобы донышко таза было диаметром меньше, чем диаметр миски или тарелки. Кроме этого, понадобится еще подставка под миску, которую можно сделать из любых подручных материалов, например, из проволоки. После того, как все приготовлено и тщательно вымыто, можно приступать к перегонке. В кастрюлю устанавливается подставка и наливается брага, при этом подставка должна выглядывать из браги. На подставку устанавливается маленькая миска и кастрюля накрывается сверху тазом, при этом таз не должен касаться миски и плотно прилегать к краям кастрюли по всему периметру. Теперь кастрюлю можно поставить на огонь и в таз налить холодной воды. При нагреве браги происходит испарение спирта, который конденсируется на дне таза и стекает в миску. По мере нагрева воду в тазу необходимо менять на холодную. Главное достоинство такой установки – это простота. Во всем остальном такая установка имеет много недостатков. Какие? Во-первых, отсутствие возможности управлять процессом перегонки, так как ничего нельзя увидеть и определить начало и конец перегонки, а значит сложно получить качественный конечный продукт. Во-вторых, во время всего процесса необходимо постоянно вычерпывать из таза горячую воду и доливать холодную. В-третьих, из-за негерметичности соединения таза с кастрюлей много ценного продукта улетучивается в воздух. И все же, такая установка находит широкое применение и при определенном навыке работы на ней можно получить вполне удовлетворительные результаты. При этом способе значение имеет правильный подбор подвода тепла. При очень малом огне происходит многократное испарение спирта из миски и даже при очень длительной перегонке получается малый выход. При очень большом огне происходит быстрое выкипание браги, кроме этого, спирт не успевает конденсироваться на дне таза и уходит в

воздух. Оптимальный огонь можно подобрать только опытным путем после нескольких пробных перегонок.

Более совершенный аппарат изображен на рис.2. Этот аппарат похож на предыдущий, но имеет отвод конденсата из внутренней миски с помощью специальной трубки. При этом приходится жертвовать кастрюлей и миской, так как в них необходимо сделать отверстия для закрепления и прохода сливной трубки. На такой установке уже можно отчасти контролировать ход перегонки, но во всем остальном она мало отличается от предыдущей. Такой самогонный аппарат можно совершенствовать и дальше, например, сделать автоматическую подачу и слив охлаждающей воды, уплотнить стык между кастрюлей и тазом и др. Но для качественного изготовления самогона нужно изготавливать другие установки с раздельным выпариванием, холодильником и сборником.

Технология приготовления самогона

Исходное сырье

В качестве исходного сырья для получения самогона могут быть сахар, крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель, горох, виноград, груши, яблоки и др.

Основой высокого качества самогона является солод. Солодом называется зерно, остановившееся в своем росте в самом начале прорастания. Время проращивания зерна для разных культур следующие: 7-8 дней для пшеницы, 5-6 дней для ржи, 10 дней для ячменя, 9 дней для овса, 4 дня для проса.

Как получить солод? Зерно нужно прорастить. Для проращивания в темном помещении на противне рассыпать зерно слоем 2-3 см и накрыть его влажной тканью. Температура в помещении должна быть до 18 градусов, влажность не ниже 40%. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов нужно проветривать, переворачивать, а ткань увлажнять. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни предотвращают путем перемешивания и охлаждения зерна.

Каковы основные признаки прекращения роста? Длина ростков достигает 5-6 мм, а корешков – 14 мм. Далее солод рассыпать в теплом сухом помещении и подвялить. Затем солод сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3,5%. Температура при сушке не должна превышать 40 градусов.

Когда солод готов? Солод готов тогда, когда он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются трением в руках. Готовый солод перетирают руками, отделяют ростки и просеивают через сито.

Как хранить солод? Хранят солод в закрытой посуде, емкости в сухом месте. Приготовление солодового молока – следующий этап. Для того, чтобы получить солодовое молоко лучше всего использовать смесь солодов ячменного, ржаного и просеянного в соотношении 2:1:1. Смесь залить водой, температура которой должна быть 60 градусов, выдержать 10 минут и слить воду. Затем нужно смесь мелко перемолоть в кофемолке или в ступке и вновь залить водой при температуре 50 градусов, тщательно перемешать до получения однородной белой жидкости. Воду можно заливать не всю, а поначалу одну треть или половину объема, а потом добавить остальное.

Сбраживание сусла

Брожение – основной этап технологического процесса приготовления самогона. От того, как оно происходит, зависят и выход готового продукта и его качество. Процедура эта требует строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить таким образом: сахар + этиловый спирт + вода + углекислый газ.

Брожение имеет три стадии: начальное брожение, главное брожение и дображивание. Успех сбраживания зависит от умения поддержать оптимальную температуру, которая должна быть не ниже 18 градусов и не выше 20. При температуре +15 градусов сусло сливают в посуду соответствующего объема или в бродильный чан и ставят для брожения в темное место. Бродильный чан накрывают полотняной тканью и через 6 часов содержимое помешивают.

При начальном брожении происходит насыщение браги углекислым газом. Температура браги при этом повышается на 2-3 градуса. Сладость постепенно исчезает. Эта стадия может длиться до 30 часов.

Когда начинается главное брожение, поверхность браги покрывается пузырями, образуется много пены. Температура поднимается до +30 градусов, быстро увеличивается концентрация алкоголя, вкус становится кислым. Когда главное брожение заканчивается, концентрация сахаров в браге уменьшается до 1,5 – 3%. Длительность главного брожения – 15—24 часа.

На стадии дображивания пена оседает, температура браги снижается до +26 градусов, вкус становится горько – кислым, концентрация сахаров в браге уменьшается до 1%, а кислотность возрастает. Главная цель этого этапа – сбраживание продуктов преобразования крахмала, поэтому нужно четко выдерживать температурный режим в процессе осахиривания. К примеру, картофельный затор дображивает 17—24 часа, а свекольный 100—120 часов. Когда брожение закончится, нужно проверить качество браги.

Как проверить качество браги? Готовность зрелой браги определяют по следующим показателям: содержание алкоголя, остаточная концентрация сахара (недоброд) и кислотность.

Для того, чтобы определить содержание алкоголя надо взять 100 мл браги и добавить 100 мл воды. Затем перегнать половину объема смеси, измерить крепость раствора спиртометром при

температуре +20 градусов и определить содержание спирта.

Чтобы установить недоброд, т. е. остаточную концентрацию сахаров, нужно взять 200 мл браги, отфильтровать через несколько слоев льняной ткани в мерный стакан и опустить туда сахарометр. Показания сахарометра должны быть не выше 1,002, что соответствует концентрации сахара примерно в 1%, при этом сладость браги на вкус не ощущается.

Какая брага считается хорошей? Хорошей брагой считается следующая: содержание спирта не менее 10 %, концентрация остаточного сахара (недоброд) – не более 0,45%, кислотность – не более 0,2%.

При изготовлении сахарного самогона составляющие его компоненты сахар, дрожжи и вода рекомендуется применять в соотношении 1,0: 0,1: 3,0. Это соотношение можно использовать и для многих видов фруктово – ягодного сырья (яблоки, рябина, вишня, слива, малина и др.) с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей – 25—30%.

Для получения браги из картофеля хороши такие соотношения: на 6-8 кг картофеля – 10 л воды, 0,2 смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. Если в качестве исходного сахара используется горох, то на 2 кг гороха и 7 л воды надо добавить 0,1 кг дрожжей, 0,2 солода и 0,25 кг сахара.

Готовая брага имеет специфический, чуть горьковатый привкус. Образование пены и выделение газа практически прекращается. Запах из резкого становится кисло – сладким.

Важнейшим компонентом процесса сбраживания являются дрожжи – вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт обеспечивает жизнедеятельность дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15 градусов, большинство видов дрожжей погибает, независимо от того, что в браге еще имеется неперебродивший сахар. При брожении плодово – ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые не мытые ягоды (мыть их нельзя, потому что можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутылку. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахара и наливают стакан воды. Смесь нужно взболтнуть, закрыть ватной пробкой и поставить в темное теплое место на 3 дня. Затем сок отделить от мезги через марлю и употреблять вместо дрожжей. Для того, чтобы обеспечить нормальное брожение, на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи можно заменить и другими продуктами, например, томатной

пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2-3 раза больше, чем дрожжей. Применяют в этих целях и отвар хмеля.

Перегонка

Процесс выделения этилового спирта методом нагревания перебродившей браги называется перегонкой. Для перегонки браги и очистки самогона используют различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов. Процесс требует соблюдения температурного режима на всех стадиях. Процесс перегонки можно выразить следующей схемой:

1. нагревание;
2. охлаждение;
3. брага;
4. спиртовые пары;
5. самогон;
6. очистка.

Для того, чтобы получить самогон качественный, нагревание браги нужно проводить поэтапно.

Начальный режим нагрева браги практически не лимитирован. Здесь, чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При температуре 65—69 градусов начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, который называют «первач», полученный в режиме нагрева браги от 65 градусов до 74 градусов, ядовит и малопригоден даже для наружного применения.

Этап перегонки, от начала кипения легких примесей до выделения этилового спирта, является самым ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне. В противном случае может произойти выброс браги. Когда смесь достигает температуры 78 – 79 градусов и начинается выделение этилового спирта, это соответствует началу основного процесса перегонки самогона.

Выбор наилучшего температурного режима перегонки в пределах 78 градусов – 83 градуса обусловлен минимально низким содержанием водяных паров в газообразной фазе и максимально высоким содержанием алкоголя в газообразной и далее жидкой фазе спиртосодержащей смеси – браги.

Прекратить перегонку нужно при повышении температуры браги выше 85 градусов, потому что эта температурная точка соответствует началу интенсивного выделения сивушных масел. Если в перегонном аппарате нет термометра, эту стадию можно определить с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент дистилляте-жидкости, собранной путем охлаждения пара. Бумажку поджигают, если вспыхивает синим огнем, то перегонку можно продолжать. Если бумажка не

загорается или горит плохо, это говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а в дистилляте много сивушных масел. В этом случае перегонку нужно прекратить или собрать полученный далее продукт в отдельную посуду и переработать со следующей порцией браги.

Как определить, имеются ли в самогоне или водке сивушные масла? Наличие сивушных масел в самогоне или водке можно определить следующим образом. К пробе из проверяемой жидкости надо прилить равное количество серной кислоты, для этого можно использовать электролит для автомобильных аккумуляторов. Если смесь почернеет, значит в самогоне или водке есть сивушные масла.

Очистка самогона

После перегонки в домашних условиях спиртосодержащей жидкости всегда присутствуют вредные примеси. Чтобы уменьшить их количество необходимо в течение всего технологического процесса соблюдать следующие правила:

– при подготовке браги обязательно использовать качественное сырье;

– после окончания брожения выдерживать брагу до полного ее осветления;

– при перегонке тщательно соблюдать температурные режимы.

Полная очистка полученной при перегонке спиртосодержащей жидкости состоит из следующих процессов: предварительная химическая очистка, специальная перегонка, основная химическая очистка и фильтрование.

При предварительной химической очистке самогон обрабатывают раствором марганцевокислого калия, разведенного в 50 мл дистилированной воды. Емкость с самогоном и очистителем хорошо перемешивают и выдерживают 15 минут, пока не выпадет осадок и раствор не посветлеет. После этого жидкость процеживают через 2 слоя льняной ткани.

Специальную перегонку проводят в перегонном аппарате, снабженным термометрами, что позволяет контролировать температурный режим процесса. При высоком содержании спирта, самогон плохо расстается с примесями. Чтобы этого избежать, самогон разбавляют водой до 45% концентрации.

Залитую в аппарат жидкость быстро нагревают до +60 градусов, затем скорость нагрева снижают, постепенно доводя до температуры +82 – 84 градуса. Первую фракцию, полученную в начале перегонки, которая составляет 3 – 8% от исходного объема (40 мл на 1,45 л сырого самогона) сливают в отдельную посуду. Ее используют для технических целей. Вторую фракцию получают при повышении скорости нагрева до температуры +95 – 97 градусов. Эту фракцию сливают в отдельную посуду и используют для получения напитков. В третьей фракции наиболее высокое содержание сивушных масел и низкое содержание винного спирта.

Основная химическая очистка делается с помощью активированного угля, таблетки которого продаются в аптеках. Однако древесный уголь можно получить и в домашних условиях. Поглотительная способность угля различна. Лучше всего использовать уголь липовый, сосновый, березовый и буковый.

При заготовке угля используют чурки без коры, сучков и сердцевины. Возраст деревьев не должен быть старше 50 лет. Чурки сжигают на костре до состояния, когда уже нет пламени, а имеется только жар от углей. Угли выбирают покрупнее, складывают в какую – нибудь посуду и плотно накрывают крышкой. Когда они остынут, их вынимают, обдувают от угольной пыли, толкут на куски 8-10 мм и просеивают на сите от пыли и примесей.

Для получения активированного угля лучше положить угли из костра в дуршлаг и подержать их до остывания над посудой с кипящей водой для тушения паром. Опускать угли в воду нельзя. Из приготовленного угля делают фильтр. Для этого в воронку кладут тонкий слой ваты, слой марли, а на нее – слой угля из расчета 50 г на 1 л самогона. Края марли заворачивают внутрь лейки, чтобы уголь не всплывал. Фильтруют через уголь 3 раза.

Можно делать очистку самогона другим способом: в бутыль с самогоном положить уголь из расчета 50 г на 1 л жидкости, затем эту смесь настоять 2 недели, взбалтывая 2-3 раза в день, затем настоять еще неделю, но уже не взбалтывая и профильтровать через ткань.

Облагораживание самогона

Самогон можно настаивать по следующему рецепту: в емкость положить 400 г изюма, 40 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивать 12 дней. После того, как он настоится, напиток профильтровать.

Каждый напиток получает оценки по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус можно с помощью различных добавок. Для этого применяют ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и заранее приготовленном виде. Широко применяются различные специи (перец, ваниль, корица, мускатный орех) или комбинации из них. Если, к примеру, добавить в самогон щепотку корицы, тмина или кориандра, безвкусный, а то и неприятный напиток становится вкусным.

Подцвечивание самогона

Золотисто – оранжевый (померанцевый) цвет самогон приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Можно настаивать самогон на корках недозрелого апельсина или перегородках грецкого ореха.

Желтый цвет получается при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея.

В красный цвет самогон окрашивают настаиванием сушеных ягод черники.

Голубой цвет получается при настаивании на цветах васильков.

Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность напитка.

Рецепты приготовления самогона

Самогон за 3 часа

Взять 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 40 л воды, поместить в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

Самогон за 1 сутки

Взять 5 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха, залить 15 л теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать.

Выход 5 л.

Самогон сахарный

Взять 6 кг сахара, 200 г дрожжей, залить 30 л теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6 дней, затем перегнать.

Выход – 6 л.

Бытует мнение, что из 1 кг сахара получается 1 л самогона. Если использовать хороший аппарат, то из 7 кг сахара получается 10 л самогона. Лишний сахар не нужен, он все равно уйдет в отходы.

Сладкий самогон из вишни

Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыль свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, его можно слить, он готов к употреблению. Можно добавить сахар из расчета 100 – 250 г сахара на 0,6 л.

Самогон из фруктово-ягодного сока

Взять 9 л сока, добавить в него 250 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20 – 25 градусов. Когда брожение прекратится, перегнать.

Выход 3 л.

Виноградный самогон

Взять 10 л виноградной выжимки, добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать 7 дней в темном месте. Дважды перегнать.

Грушевый самогон

Взять 10 кг подгнивших груш, сварить, добавить 0,5 кг сахара, 50 г дрожжей, залить 1 л воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать дважды.

Изюмный самогон

Взять 850 г изюма, 350 г кардамона, смешать, измельчить и залить ведром самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Картофельный самогон

Взять 20 кг тщательно вымытого картофеля, натереть на терке и добавить его к кипяченой и остывшей до 60 градусов воде, перемешать. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, ее нужно слить, а остатки в виде осадка вновь залить теплой водой. Перемешать и настаивать чуть больше, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей (100 г на каждые 5 л) и настаивать 10 – 14 дней, затем перегнать.

Пшеничный самогон

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке или в кофемолке, добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 10 кг пшеницы нужно 500 г дрожжей и 30 л воды.

Хлебный самогон

Взять 6 кг зерна ржи или ячменя, 10 л воды, 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофельных клубней, 1 кг дрожжей.

Прорастить зерна, затем смолоть. Размочить в воде хлеб и измельчить. Разварить и размять картофель. Все компоненты перемешать, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 7 дней. Брагу перегнать дважды.

Выход 10 л.

Свекольный самогон

Взять 8 кг сахарной свеклы, 5 кг сахара, 10 л воды, 500 г дрожжей.

Свеклу вымыть, очистить, натереть на терке и отварить. В теплую свеклу добавить теплой воды (24 градуса) и дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Смесь настаивать в теплом месте 4 дня. Когда свекольная масса опустится на дно и покроется коркой, все перемешать и перегнать дважды.

Рябиновый самогон

После первых морозов собрать ягоды рябины, размять и отжать от них сок, который поставить бродить в теплое место. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, вкус его напоминает французский коньяк.

Яблочный самогон

Взять 15 кг яблок, 1 кг сахара, 70 г дрожжей.

Яблоки очистить от кожицы и семян и выжать сок. В 12 л сока добавить сахар и дрожжи. Настаивать 7 дней, дважды перегнать.

Выход 1 л.

Домашние вина

Приготовление вина

Изготовление плодовых вин основано на сбраживании сахара, который содержится в самих плодах и добавляется к выжатому из них соку. В процессе брожения из сахара образуется спирт, и в зависимости от количества сахара, вино бывает большей или меньшей крепости. Плодовые вина, полученные от натурального брожения, т. е. без добавления винных дрожжей, могут содержать спирта от 8 до 14%, кислоты от 0,5 до 0,8% и ряд других веществ, от которых зависят химический состав, вкусовые и ароматические особенности вина, а следовательно и типы вина, на которые оно подразделяется: столовые, десертные, крепкие белые и красные вина.

Столовые вина содержат около 13% спирта и 8% кислоты; столовые полусладкие – 13% спирта, 5% сахара, 0,1 – 0,9% кислоты; десертные – 16% спирта, 16% сахара, 0,6 – 0,8% кислоты; крепкие – 18% спирта, 8% сахара, 0,6 – 0,8% кислоты.

Большинство плодов содержит недостаточное количество сахара, чтобы получить вино определенной крепости. Поэтому к выжатому соку прибавляют столько сахара, сколько необходимо для получения вина желаемой крепости.

Для получения 1 градуса крепости вина в соке должно содержаться 1,7% сахара. Иначе говоря, чтобы в соке содержалось сахара (14 х 1,7) 23,8% или в 1 литре 238 г.

Что необходимо иметь для приготовления вина? Вам понадобится:

– натуральный плодово – ягодный сок, только что отпрессованный или пастеризованный;

– сахарный песок;

– воду кипяченую, охлажденную до 20 – 25 градусов;

– дрожжи;

– стеклянные бутыли емкостью 10 – 25 л;

– вату;

– стеклянную воронку;

– марлю;

– шланг резиновый лабораторный (приобрести в аптекарском магазине) 2,0 м;

– бутылки стеклянные 0,5 и 0,7 л;

– пробки корковые или пластмассовые.

Для изготовления вина берут зрелые плоды и ягоды. Перебирают, очищают от сора и грязи, гнили и т. п., моют. У плодов косточковых (вишни, сливы) удаляют косточки. Подготовленные плоды и ягоды измельчают на мясорубке.

Крупные яблоки и груши предварительно разрезают на мелкие кусочки; плоды вишни и сливы после удаления косточек и все виды ягод пропускают через мясорубку без предварительного измельчения. Если нет специального пресса, полученную через мясорубку мезгу отжимают руками с помощью сложенных вдвое марлевых салфеток. Для лучшего извлечения сока мезгу некоторых плодов и ягод, особенно черной смородины, оставляют неотжатой на несколько дней, пока в ней не начнется процесс брожения. С этой целью мезгу помещают в чистую эмалированную посуду, добавляют немного кипяченой холодной воды и покрывают деревянными кружками с небольшими отверстиями. Поверх кружков кладут чистый гнет.

Выжатый сок процеживают через марлю. Для этого можно использовать такое простое приспособление: домашнюю табуретку переворачивают ножками вверх; поверх ножек натягивают и прикрепляют сложенную вдвое марлевую салфетку, а под нее подставляют посуду, в которую будет стекать сливаемый на марлю сок. Образующийся при этом на марле плотный осадок, который затрудняет процеживание сока, время от времени сгребают и помешивают ложкой. Полученный сок процеживают, разбавляют чистой питьевой водой и добавляют сахар. Сахар предварительно разбавляют в соке или в воде.

Полученная таким образом и подготовленная для брожения смесь сока, воды и растворенного в них сахара называется суслом. Приготовленное сусло тотчас же переливают в заранее подготовленную посуду. В домашних условиях для этого применяют стеклянные бутыли емкостью 5 – 7 л. Можно применять и бутыли большей емкости 10 – 30 л. Бутыли не доливают до горлышка, чтобы поднявшаяся при брожении пена не переливалась на пол.

Для начала брожения лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Применение чистых культур винных дрожжей дает ряд преимуществ. Каких? Ускоряется процесс брожения, образуется больше спирта, улучшается вкус вина, вино лучше сохраняется. Такие дрожжи приобретают в винодельческих лабораториях. Но если таких возможностей нет, то брожение необходимо проводить на диких дрожжах, некоторое количество которых, всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает само собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. Изюм – это дополнительный источник диких дрожжей, он делает вкус вина более благородным.

Если и после этого брожение на диких дрожжах будет

происходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления сусла нужно добавить в него немного хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет, или потеряет кислотность. Нельзя применять только пивные дрожжи т. к. они не выдерживают повышения концентрации спирта и процесс брожения прекращается раньше времени.

После разлива сусла в бутыли, их плотно закрывают чистыми, ошпаренными кипятком пробками, у которых предварительно просверливаются небольшие отверстия, через которые будет выделяться образуемая при брожении углекислота. Для того, чтобы в сусло не могли попасть из воздуха микроорганизмы, например, бактерии уксусного брожения, в эти отверстия вставляют мягкую гнущуюся резиновую трубочку, наружный конец которой помещают в поставленный стакан или банку, наполненную водой. Через эту трубку все время, пока идет брожение, выделяется наружу углекислота. Это видно по пузырькам, которые поднимаются на поверхность воды. Пробку и место соединения ее с трубкой тщательно заливают парафином, воском или замазывают пластилином, чтобы окружающий воздух не проник внутрь бутыли. Комната, в которой устанавливаются бутыли, должна иметь равномерную температуру воздуха – 17 – 20 градусов. При более низкой температуре брожение идет медленнее, а при более высокой образуется больше побочных нежелательных продуктов брожения.

Период брожения длится 25 – 30 дней. После периода бурного брожения процесс начинает замедляться, на дно бутыли начинают оседать мелкие частицы, которые выпадают из перебродившего сусла. К концу процесса брожения на дне бутыли образуется плотный осадок, над которым сусло начинает осветляться. Через 5 дней, после прекращения брожения, когда на поверхности осветленного сусла больше не видно мелких пузырьков, собирающихся у стенок бутыли в виде цепочки, вино осторожно переливают в чистый бутыль той же емкости. Для переливания вина используют аптечные тонкие резиновые шланги. Опуская один конец шланга в бутыль с вином и следя за тем, чтобы не взмутить при этом осадок, вино перекачивают в новый бутыль. Для этого баллон с осветлившимся виноматериалом ставят на стол, один конец резиновой трубки погружают, как уже говорилось, в верхние прозрачные слои вина, а другой опускают ниже поверхности стола в стоящий на полу или скамейке новый бутыль или баллон. Дальше нужно опустить голову ниже стола, взять нижний конец резиновой трубки в рот, затянуть вино в шланг, создать сифон, после чего вино будет свободно переливаться непрерывной струей из стоящей на столе

бутыли в емкость под столом.

Бутыль с перелитым вином закрывают ватной пробкой на одни сутки, затем закупоривают и заливают парафином и ставят в более прохладное помещение с температурой 8 – 10 градусов. Здесь вино выдерживается 1,5 месяца. За это время оно осветляется, приобретая винный вкус и аромат, соответствующий плодам и ягодам, из которых оно изготовлено.

Перед употреблением в вино можно добавить сахар по вкусу.

При приготовлении вина необходимо соблюдать тщательную чистоту всего оборудования (посуды и рук винодела), не употреблять испорченных продуктов, заботиться о том, чтобы температура помещения и сусла была соответственна тем условиям, которые для приготовления вина в данный момент его жизни наиболее благоприятны.

Белые вина получают из яблок, груш, абрикосов, персиков, алычи, крыжовника, белой смородины, желтых черешен, земляники, арбузов, дынь и из смеси перечисленных фруктов и ягод.

Красные вина готовят из вишни, черной черешни, слив, красной и черной смородины, малины, ежевики, черники, клюквы и др.

Рецепты вин

Вино из яблок

Продукты: 2,5 кг яблок, 4,5 литра кипящей воды; на каждые 4,5 л сока взять 6 стаканов сахара, 1 столовую ложку дрожжей, сок одного лимона.

Для приготовления вина нужно нарезать яблоки на мелкие дольки. Залить кипятком и прижать прессом. Настаивать 4 дня. Процедить сок, измерить его количество, всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонный сок. Поставить в теплое место для брожения. После того, как прекратятся выделения пузырьков, все хорошо размешать, дать осесть осадку в течение 3 дней. Затем процедить через ткань в бочку, закупорить ее и оставить на 6 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в темное прохладное место на 3 месяца.

Вино из винограда

Продукты: виноград 5 кг, сахар 3 кг, вода кипяченая 12 л.

Виноград размять, добавить сахар, дать постоять неделю. После этого влить воду и выдержать месяц. Затем процедить и разлить по бутылкам.

Вино из рябины

Продукты: для приготовления 100 л сусла, из которого получается 80 л крепкого вина: рябина 128 кг, сахар 20,5 кг, воды 56 л, сок 32 л.

Рябина для приготовления чисто рябинового вина употребляется редко, так как содержит много дубильных веществ, имеет горьковатый вкус и поэтому дает вино терпкое с горечью. Однако при многолетней выдержке эта горечь исчезает и вино получается желто – оранжевого цвета, очень красивого оттенка и легко осветляющегося до полной прозрачности. Наиболее пригодна рябина для изготовления крепких и сладких вин. Для приготовления столовых вин из рябины спелые, схваченные морозом ягоды 2 раза обдают кипятком, оставляя в нем ягоды каждый раз на 30 минут. Вынув ягоды во второй раз из горячей воды, высыпают их в холодную, затем измельчают растиранием или раздавливанием и готовят вино. Это вино окончательно становится прозрачным через год. Рябина часто употребляется в смеси с другими фруктами для повышения их терпкости и прочности.

Вино из малины, клубники, черники, красной смородины, крыжовника

Продукты: ягоды 3 кг, сахар 2 кг, вода 3 л.

Спелые ягоды размять ложкой или пропустить через мясорубку и поместить в большой бутыль. Добавить сироп из сахара и воды, размешать и оставить смесь при комнатной температуре на 8 дней. Каждый день смесь необходимо размешивать по нескольку раз, чтобы избежать плесени и уксусного брожения. Бутыль доверху не заполняется. Примерно десятая часть баллона должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок. Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другой бутыль для «тихого брожения». Бутыль должен быть плотно закупорен пробкой, в которой должно быть сквозное отверстие, через которое должна проходить резиновая трубка, конец которой погрузить в банку с водой. «Тихое брожение» длится 6 недель. За это время на дно бутыли выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают 2 месяца. После этого вино можно подавать к столу.

Вино из слив

Продукты: красные сливы 3,5 кг, горячая кипяченая вода 4,5 л; на каждые 4,5 л сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок 1 лимона.

Залить сливы кипятком и придавить сверху прессом. Если сливы твердые, пресс должен быть тяжелее. Настаивать 4 дня. Затем процедить, измерить количество сока, добавить сахар, дрожжи, лимонный сок и поставить в теплое место (температура 19 – 24 градуса). Когда кончится пузырение (примерно через 2-3 недели), перемешать, дать остояться 3 дня, процедить через марлю, наполнить бочку доверху. Закупорить, оставить на 5 месяцев. Затем разлить по бутылкам, поставить в темное, прохладное место.